

A-1 炊飯の形態学的考察

広島大学 川上いつゑ

広島文化女子短大

○今中鑑子

藤井純子

目的 種々の条件下における炊飯実験において、炊飯の組織学的形態変化を観察するにあたり、その基礎として、組織学的構造を把握する必要に迫られた。一般に硬質米といわれる新千本（広島県産）を主体とし、比較のため、軟質米に属するサワニシキ（山形県産）、ササニシキ（岩手県産）、トヨニシキ（岩手県産）の四種について、その構造を比較観察したので報告する。

方法 炊飯の後、材料を、定法に従って固定し、パラフィン包埋後、厚さ5 μ の切片とした。切片はLongitudinal section, Cross section, Sagittal sectionの3方向から行った。観察のために染色はライトグリーン、ゲンチャンバイオレット、ヨード・ヨードカリの三重染色を行った。

結果 Longitudinal section, Cross section, Sagittal section 各々の構造の特徴を把握した。特に、基部Longitudinal sectionしたものをみると、基部の胚芽側から先端に向かって縦に貫ぬく溝がみられる。この炊飯米の中心は、図の例のごとく、背腹軸の3から5（中央）までの間に存在することが判明した。また、炊飯途中、背から腹に向かって生じる割れ目の発生個所についても品種的な特徴が多少みられた。

